

# **GALA FRÍO**

Ficha Técnica 09/2012







Detergente higienizante especialmente indicado para la limpieza de cámaras de congelación, cámaras frigoríficas y zonas refrigeradas en general de forma manual o con fregadoras automáticas.

### **PRESENTACIÓN:**

**GARRAFA 20 L** Cód. 1040014

### **PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:**

- > Líquido incoloro transparente.
- > Densidad a 20°C:  $1,00 \pm 0,01$  g/cm<sup>3</sup>.
- > pH puro: 9,5 ± 0,5.

### **CARACTERÍSTICAS:**

- > **Detergencia:** su especial composición a base de disolventes orgánicos y agentes tensioactivos, lo hace realmente eficaz para eliminación de grasas y aceites orgánicos o inorgánicos fijados en el suelo así como de todo tipo de suciedad orgánica.
- > **Higiene:** su uso regular ayuda a mantener en perfecto estado higiénico las cámaras de congelación y refrigeración reduciendo la proliferación de microorganismos psicrófilos.
- > Ahorro de energía: El producto es efectivo a la temperatura de trabajo de la cámara de congelación o refrigeración por lo que no es necesario romper la cadena de frio. En cámaras de refrigeración también evita la necesidad de uso de agua caliente para las tareas de limpieza de las cámaras evitando la formación de condensaciones y escarcha y sobre-consumo de energía que causa esta.
- > **Ahorro de tiempo**: al no ser necesario el vaciado de la cámara se evita el movimiento de mercancías y se ahorra mucho tiempo en el proceso de limpieza.
- > Es eficaz hasta temperaturas de -25 °C
- > **Descarche:** puede llegar a eliminar su mismo volumen en volumen de hielo. De todos modos si se mezcla con mayor cantidad de hielo, sube la temperatura de fusión de la mezcla pudiéndose volver a solidificar.
- Seguridad: su uso regular evita la formación de capas de hielo en el suelo evitando accidentes de caídas a mismo nivel o de patinaje de equipos transportadores
- > El producto no daña los materiales de las superficies habituales en cámaras de congelación o frigoríficas.
- > Impacto en aguas residuales:
  - Contenido en Nitrógeno (% N): <0,1%
  - Contenido en Fósforo (% P): 0
  - DQO (g O<sub>2</sub>/ Kg): 1106
  - Los tensioactivos presentes en este preparado cumplen con el criterio de biodegradabilidad tal y como establece el Reglamento CE nº 648/2004 de Detergentes.
- > Compatibilidad con materiales:
  - Compatible con superficies de acero inoxidable (AISI 304 o 316) y aluminio.
  - Compatible con materiales plásticos PP, PE, PTFE (Teflón), PVDF a las condiciones habituales de trabajo.
  - En caso de duda, testar la compatibilidad del material con el producto antes de un uso prolongado.





## **GALA FRÍO**

Ficha Técnica 09/2012

#### **MODO DE EMPLEO:**

- 1. Retirar los alimentos no envasados así como otros objetos que puedan dificultar la limpieza.
- 2. Eliminar físicamente las capas gruesas de hielo con espátula o pala.
- 3. Aplicar el **producto puro** sobre las superficies a limpiar, dosificando de 150 a 300 ml/m2 según el grado de suciedad y capa de hielo.
- 4. Las placas de hielo muy gruesas pueden requerir mayor cantidad de producto. Aprovechar el tiempo de contacto, unos 20 minutos, para fregar con esponja, cepillo o mopa, etc. También puede ser utilizado con máquina fregadora rotativa automática.
- 5. Retirar completamente el producto con un aspirador de agua o por arrastre del producto con un haragán.

### **NORMAS DE MANIPULACIÓN:**

Consultar ficha de seguridad. No mezclar productos químicos puros. Almacenar en los envases originales.

### **COMPOSICIÓN:**

- > Disolventes alcohólicos
- > Disolventes glicólicos
- > Álcalis
- > Amonios cuaternarios
- > Tensioactivos no iónicos